



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## PATLICANLI EKŞİLİ ÇORBA

- 1 çay bardağı buğday
- 1 çay bardağı nohut
- 1 çay bardağı kırmızı mercimek
- 6,5 su bardağı su
- 1 adet patlıcan
- 2 çorba kaşığı salça
- 5 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı sumak
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Buğday ve nohutu akşamdan ıslatalım. Ertesi gün süzüp üzerine 6,5 su bardağı su ekleyip pişirelim. Patlıcanın kabuğunu soymadan küp doğrayıp tuzlu suda 15 dakika bekletin. Salçayı biraz su ile açıp nohutlu buğdaya patlıcan, mercimek tuz ile ekleyin. Sarımsakları ezin, sumak ile tencereye alıp kaynatalım. Ayrı bir yerde tereyağını kızdıralım içine nane ve kırmızı biberi ekleyip çorbanın üzerine gezdirelim.

